
Innereien traditionell und innovativ verarbeiten

Feinschmecker schätzen den unverwechselbaren Geschmack und die Vielfalt an köstlichen Gerichten nach traditionellen Rezepten mit Innereien.

Besondere Produkte wie Leberschädel, Beuschl, Milzschnitten usw. laden zum kulinarischen Erlebnis ein.

Sie erlernen die Herstellung von verschiedensten Produkten aus Innereien, um Ihre Produktpalette erweitern bzw. ergänzen zu können.

Änderungen vorbehalten

8 Unterrichtseinheiten

Kursbeitrag gefördert: € 62,00

Kursbeitrag nicht gefördert: € 124,00

Die Veranstaltung ist im Rahmen der Ländlichen Entwicklung [veranstaltergefördert](#).

Anmeldung und Info

LFI-Kundenservice

4021 Auf der Gugl 3

Telefon 050/6902-1500

Fax 050/6902-91500

info@lfi-ooe.at

Kursnummer: 2254